



Champagne Langlet

De tre musketerer: Vincent, Luc og Frederic.

De tre gutter i champagnehuset Langlet er gode venner og garvede ildsjæle. Huset ligger et godt stykke vestpå i Champagneregionen - i den lille landsby Gland. Det var her i denne lille landsby, at munken Saint Martin faldt i søvn i stedet for at arbejde i vinmarkerne (der er næsten altid en doven, søvrig munk med i de franske vin-historier). Oh Mon Dieu, Saint Martins æsel havde haft frit spil til at æde af de saftige vinplanter, mens munken sov. De andre munke blev selvfølgelig rasende - og det kan ikke have været sjovt at være Saint Martin i den periode. Lige indtil at høsten stod for døren. For så viste det sig - mirakuløst - at høsten blev forrygende og vinen blev særdeles god. Derfor er det oplagt, at det unge champagnehus Langlet ærer det egenrådige æsel på både for- og bagetiketter.

De tre medejere har bidraget med hver deres knowhow til Langlet-champagnerne. Vincent Metivier sørgede for at placere sin gamle vinpresse praktisk og i midten af

deres 60 hektar vinmarker i Marnedalen. Luc Chaudron bød ind med hele sit produktionsapparat, og Frederic Papelard gav den gas med branding og salg. Med et solidt fælles rygstød og mantraet "tout ce qu'il faut" (whatever it takes) har de tre formået at kile deres brand med 35.000 årlige flasker ind i selveste toppen af det kræsne champagnemarked.

De tre musketerer véd godt, at det er deres professionelle samarbejde, der har givet dem stor styrke og gennemslagskraft - men samtidig elsker de at leve deres champagnevision ud i fællesskab. Livet skal ikke bare handle om business, men om "La belle vie" med masser af fester og fantastiske måltider bundet sammen af den bedste champagne i rigelige mængder. Leder du efter det gode liv? Så gør som Langlet, der elsker at få besøg. De tre sidder formentlig lige nu med deres bedste venner og fortæller anekdoter og skåler i deres store fælleskøkken i Gland. Målet din søgen efter lyden og latteren.

December 2022

Månedens champagner

Champagne Langlet Millésime 2012, extra-brut (10 år i kælderen).

Druesammensætning 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir.

Duft/Smag Flot krisp med gul-orange grape, mandariner, pæreskræl og østersskaller, ristede mandler og hasselnødder og smørristet rugbrød. Den er lækker cremet i munden og super elegant som stilig party-starter til årets store fest.

Passer godt til Østers (selvfølgelig), tapas med tørret sortfodsskinke og soltørrede oliven. Til forret er det frem med en lille rede af knasende butterdej fyldt med let tilberedte kammuslinger og hummerhaler.

Sukkerindhold 5 g/liter



Champagne Langlet, Rosé Grand Reserve fra høståret 2015.

Druesammensætning 100% Pinot Noir.

Duft/Smag Moden og fyldig charme. Modne hindbær og jordbær med dybe fløjlsbløde tanniner smyger sig smægtende om dine smagsløg. Frugtig, saftig, cremet, sanselig og 100% forførende. Invitér bare svigermor til julemiddag og champagne - hun vil elske dig for det.

Passer godt til Her er en dedikeret gastropleaser til den sødmefulde, smagsvilde julemiddag - and, gås, kalkun, flæskesteg - bring it on. Et superflot match.

Sukkerindhold 8 g/liter



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

Vintage 2012 til jul og nytår



Den her årgang 2012 champagne er vanvittigt god. Det har været en lille årgang – men de bedste (og heldigste) producenter er lykkedes med at producere champagner i en årgang, som man vil tale om i mange, mange år fremover.

Som andre gode og mindeværdige årgange i Champagne, startede 2012 vejrmæssigt kaotisk. Vinteren havde været varm, hvilket gjorde at knopskydningen begyndte faretruende tidligt. Så gik det løs med regn, frost og endda hagl - og champagneproducenterne, der er vant til lidt af hvert, måtte alligevel trække vejret helt ned i maven, hvor der helst skulle være et godt lag is. Men ak, 10% af stokkene blev beskadiget og kom ikke igen. Ødelagte knopper og vinplanter var et trist syn hen over sommeren og de blomster, der kom til at bære frugt, var plaget af det franske begreb "millerandage", der betyder, at druerne i klaserne er uens i størrelse, og at de modnes uens. Sen frost og hagl ødelagde hele vinmar-

ker og oveni denne traumatiske forsommer, så hærgede sygdommen meldug i vinmarkerne.

Håbet og modet vendte tilbage, da vejret endeligt blev varmt og tørt i august. En harmonisk og venlig september fuldendte arbejdet med modning på smukkeste vis – og slutresultatet blev en lille - men vanvittig flot årgang for de bedste producenter.

Pinot Noir og Meunier modnede fint, og Chardonnay blev både fed og beholdt en flot syre. 2012 champagnerne har generelt en dejlig fylde og dybde, fremragende kompleksitet og en god balance.

2012 har nu ligget i 10 år og er fuldt ud parate til at ledsage dig og dine heldige gæster til årets sidste store sammenkomster.

Nu er det jul igen!

Vi har hvert eneste år en drøm - og den drøm handler om, at flere og flere får øjnene op for, hvad champagne kan gøre for julemaden. Én ting er stemningen - at det særlige "pop" skal have en plads sammen med flæsketegen og rødkålen - den er de fleste med på. Poppet skaber en stemning og forsikrer selskabet om, at NU skal der skabes minder sammen.

Men vi vil gerne have så mange som muligt til at opleve, at champagne kan sende julemaden til nye højder. Den fede lækre julemad kombineret med de forfriskende lækre bobler er en kombination fra himlen.

Vores julegave til dig er en garanti for, at 2023 kommer til at blive ENDNU vildere end 2022. Vi har så ufattelig mange skatte og overraskelser i ærmet - så GLÆD DIG.



Lige en lille anbefaling til nytåret. Husk at nyde den bedste champagne tidligst på aftenen, hvor smagsløgene er helt friske og vågne - og snup en sød SEC eller DEMI SEC til kransekagen.

Af hjertet tak for året der snart er gået. Du og dine ønskes en skøn og dejlig jul og et fantastisk godt nytår. Vi glæder os til et spændende nyt år.

Boblende hilsner
Dinna og Michael



#champagnekassen